LES ENTRÉES SEUL OU À PARTAGER

- La planche apéro (charcuteries et fromages) — 14,90€
- Rillettes de poulet rôti à l'ancienne — 8,90€
- Les entrées du jour ardoise (quantité limitée) — 6,90€
- Les œufs mayonnaise, pickles de légumes — 6,90€
- Le gaspacho du moment — 6,90€

LES VIANDES

- Le plat du jour ardoise (quantité limitée) — 14,90€
- Le jambon grillé au cidre frites et salade — 14,90€
- Le steak à cheval (≈ 150 grs) frites et salade
  Steak haché, oignons confits, œuf sur le plat — 16,90€
- Le tartare de bœuf (≈ 180 grs)
  préparé par vos soins, frites et salade
  et ses condiments — 17,90€
- Le burger du moment, frites et salade — 18,90€
- La maxi brochette de boeuf (≈ 200 grs)
  marinée aux épices cajun, frites et salade — 19,90€
- L'entrecôte française (≈ 300 grs), frites et salade
  Sauce au choix — 29,90€

LES POISSONS

- Le poisson du jour (ardoise, quantité limitée) — 14,90€
- Le fish and chips de cabillaud, frites et salade — 17,90€
- Pavé de thon (≈ 200 grs) à la plancha,
  Huile de tomates confites & citron vert,
  écrasé de pommes de terre et petits légumes — 19,90€

LES RISOTTOS ET PÂTES

- Risotto aux champignons
  Pesto et noisettes torréfiées — 15,90€
- Tagliatelles fraîches au pesto
  Burrata crémeuse et tomates cerises confites — 16,90€
- Risotto de poulet thaï
  Crème de coco et curry rouge, noix de cajou — 18,90€
- Tagliatelles à la crème de crustacés
  Brunoise de légumes & crevettes — 18,90€

LE BAGEL

- Le Bagel, frites et salade — 18,90€
  Pain bagel, guacamole, crème mascarpone
  à la moutarde à l'ancienne, saumon gravelax, crevettes,
  pickles de légumes

LES SALADES

- La Seguin — 18,90€
  Salade, tomates cerises, œuf au plat, croustillants de chèvre,
  pommes fruits poêlées, lard rôti, noix, pickles de légumes
- La César — 18,90€
  Salade, tomates cerises, œuf dur, aiguillettes de poulet
  pané, grana pétales, crème aux herbes, pommes grenailles
  et croûtons
- La tomate burrata — 18,90€
  Concassé de tomates fraîches, burrata crémeuse, jambon
  aux herbes, lard croustillant, roquette, grana pétales, pesto
- La poke de la mer — 18,90€
  Riz mariné, concombre, choux rouge, crevettes,
  saumon gravelax, sauce soja, pickles de légumes
  & graines de sésame
- La poke veggie — 18,90€
  Riz mariné, concassé de tomates fraîches, concombre, radis,
  choux rouge, guacamole, sauce soja, pickles de légumes
  & graines de sésame/noix de cajou

Végétarien

La Norman'Dine

FORMULES DU JOUR

PLAT
14,90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
17,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
20,90€

ENTRÉES
Les entrées du jour ardoise (quantité limitée)
ou les œufs mayonnaise, pickles de légumes
ou le gaspacho du moment

PLATS
Les plats du jour ardoise
viande ou poisson (quantité limitée)
ou le jambon grillé au cidre, frites et salade

DESSERTS
Les desserts du jour ardoise (quantité limitée)
ou la salade de fruits frais à la menthe
ou le fromage blanc
(nature, miel ou coulis fruits rouges)

LE FROMAGE

L'assiette de fromages
Et salade — 7,50€

LES DESSERTS

- Les desserts du jour ardoise (quantité limitée) — 6,90€
- La salade de fruits frais — 6,90€
  À la menthe fraîche
- Le fromage blanc — 6,90€
  Nature, miel ou coulis fruits rouges
- Mille-feuille à la vanille — 8,90€
  Bourbon de Madagascar et caramel beurre salé
- Tartelette aux fraises — 8,90€
  & éclats de pistache
- Le maxi chou profiterole — 8,90€
  Glace stracciatella
- Ganache au chocolat et son boudoir — 8,90€
  Crème anglaise
- Crème brûlée à la vanille — 8,90€
  Bourbon de Madagascar
- Le café gourmand — 8,90€
- Le thé gourmand — 9,50€

LES GLACES ET LES SORBETS

« Glace Des Alpes Artisanale »

Glaces des Alpes — Maître artisan glacier

Parfums glace :
- Vanille
- Chocolat au lait
- Caramel
- Stracciatella

Parfums sorbet :
- Fruit de la Passion
- Fraise des bois
- Yuzu, citron vert

1 boule : 3,00€ | 2 boules : 5,80€ | 3 boules : 7,50€
· supplément coulis ou crème fouettée sucrée — 1,00€

LES COUPES DE GLACE

- La Croquante — 8,90€
  2 boules caramel, pommes poêlées, coulis caramel,
  noix de pécan, crème fouettée sucrée
- La Fraise Melba — 8,90€
  2 boules vanille, fraises fraîches, coulis fraise, crème fouettée sucrée
- La Stracciata Caramélisée — 8,90€
  2 boules stacciatella, coulis caramel, copeaux de chocolat,
  crème fouettée sucrée
- Zeste d'Été — 8,90€
  1 boule Yuzu, citron vert, 1 boule fraise des bois, coulis fraise,
  crème fouettée sucrée
- La Dame Blanche — 8,90€
  2 boules vanille, coulis chocolat, sauce chocolat, crème fouettée sucrée
- La Passion — 8,90€
  2 boules fruit de la passion, coulis passion, éclats de meringue,
  crème fouettée sucrée

contact@lanormandine.fr LaNormandine
www.lanormandine.fr

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

- Sirop à l'eau (25 cl) — 2,50€
  Fraise, menthe, citron, grenadine, pêche, violette
- Limonade (33 cl) — 3,50€
- Diabolo (33 cl) — 3,70€
- Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier (33 cl) — 4,20€
- Orangina, Fuztea (25 cl) — 4,20€
- Jus de fruits (25 cl) — 4,20€
  Orange, pomme, abricot, ananas, tomates

EAUX MINÉRALES

- Evian (50 cl) — 3,90€
- Evian (1 L) — 5,50€
- San Pellegrino (50 cl) — 3,90€
- San Pellegrino (1 L) — 5,50€

BOISSONS CHAUDES

- Expresso ou décaféiné — 2,20€
- Café allongé — 2,30€
- Café noisette — 2,40€
- Café crème — 3,10€
- Thé / Infusion — 3,10€
- Chocolat chaud — 3,60€
- Café / chocolat viennois — 4,60€
- Cappuccino — 4,60€

APÉRITIFS

- Kir au vin blanc (12 cl) — 4,50€
  Cassis, mûre, pêche
- Pétillant Blanc de Blancs (12 cl) — 7,00€
  Saint Charles Du Roy
- Martini (6 cl) — 5,00€
  Rouge ou blanc
- Porto rouge (6 cl) — 5,00€
- Ricard (2 cl) — 3,00€
- Clan Campbell (4 cl) — 6,00€
- Gin, Vodka, Rhum (4 cl) — 6,00€
- Jack Daniel's (4 cl) — 8,00€
- Aberlour 10 ans (4 cl) — 8,00€
- Rhum Diplomatico (4 cl) — 8,00€

BIÈRES

Pression

	15 cl	25 cl	33 cl	50 cl
1664	3,50€	4,20€	5,20€	6,90€
Grimbergen	3,90€	5,20€	6,40€	8,80€
Moment	3,90€	5,20€	6,40€	8,80€

DIGESTIFS

- Get 27, Get 31 (4 cl) — 6,00€
- Cognac (4 cl) — 8,00€
- Calvados (4 cl) — 8,00€

CIDRE

- Cidre Brut Val De Rance (25 cl) — 5,00€
- Cidre normand Michel Bréavoine (75 cl) — 13,00€

VIN PÉTILLANT

- Pétillant Blanc de Blancs (75 cl) — 28,00€
  Saint Charles De Roy

VINS

VERRE (15 cl)
Blanc, rosé, rouge

- Vin De Pays D'Oc IGP Chardonnay, Merlot, Cinsault — 4,90€
  Vignerons de Fontes
- Côtes-de-Gascogne «1ère grives» — 5,90€
  Domaine Tariquet

PICHET
Blanc, rosé, rouge

- Vin De Pays D'Oc IGP Chardonnay, Merlot, Cinsault
  Vignerons de Fontes
  ¼ pichet (25 cl) — 9,00€
  ½ pichet (50 cl) — 16,00€

BOUTEILLE de 75 cl

ROUGE

- Chinon — 21,50€
  Domaine Sourdais
- Médoc Cru Bourgeois — 23,50€
  Château des Tourelles
- Montagne Saint-Emilion — 26,50€
  Château Roc de Marchand

BLANC

- Muscadet Sèvre et Maine/Lie — 21,50€
  Domaine des Enclos
- Sauvignon « La Bretonnière » — 23,50€
  IGP Domaine Cormerais-Branger
- Côte de gascogne «1ère grives» — 26,50€
  Domaine Tariquet

ROSÉ

- Le Val jo igp Méditerranée — 25,00€
  Domaine Val Joanis

SALLE DE RÉCEPTION PRIVATISABLE

Découvrez notre espace de 300 m² divisibles pour évènements d'entreprise, cocktail, repas d'affaires...

Et pour vos évènements privés : mariage, baptême, anniversaire...

LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS : nous contacter

Création : Communication - 06 79 98 23 71 - Sauf erreurs typographiques - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net TTC, services compris - Ne pas jeter sur la voie publique.